

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Terranoble Reserva Carménère 2020
Vinícola	TerraNoble
Safra	2020
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Carménère
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês (50% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nativa de Bordeaux, onde se tornou refém da filoxera, Carménère passou a ser uma das variedades emblemáticas do Chile. Trazida de forma involuntária em meio a mudas de videiras importadas da França, no século XIX, por muito tempo a casta foi cultivada como Merlot. Mais de um século depois seus rumos mudaram: em 1994 o ampelógrafo francês Jean-Michel Boursiquot descobriu que, na verdade, muitas daquelas vinhas eram de "Grand Vidure".
A vinícola TerraNoble foi uma das pioneiras no mapeamento e uso da nomenclatura correta da cepa. Fundada em 1993, com uma produção até então baseada em Sauvignon Blanc e Merlot, descobriu que cerca de metade de suas videiras eram de Carménère. Com uma expressiva quantidade de vinhedos de uma casta desconhecida, a empresa utilizou isso a seu favor. Explorando seu potencial, foi uma das pioneiras nas exportações do varietal, enviando a primeira remessa do Reserva Carménère ao exterior em 1998, fato que o consolidou como carro-chefe. Hoje, a TerraNoble contabiliza 28 anos dedicadas a potencialização da casta.
Anos de cultivo errôneo agregaram a Carménère a fama dos aromas verdes, mesmo em frutos colhidos muito maduros. Esses aspectos são ocasionados pelo excesso de irrigação e cultivo em solos pesados. As videiras que deram origem a este vinho foram cultivadas em Colchagua, no vinhedo Los Cactus, nas encostas da Cordilheira da Costa e, consequentemente, próximo ao Oceano Pacífico. É uma região que contém solos graníticos pobres, que permitem um excelente controle dos rendimentos, além de agregar um certo frescor ao produto final.
A vinificação ocorreu em tanques de aço inox, com maceração pré e pós-fermentativa. Por fim, 50% do conteúdo estagiou em carvalho, com o intuito de agregar complexidade ao vinho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE	baixa		alta
EVOLUÇÃO	primário		terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

em primeiro plano abre notas de frutas vermelhas frescas e maduras (framboesa, ameixa), floral de rosas-vermelhas, especiarias adocicadas e picantes (canela, cravo-da-índia, cardamomo, pimenta-do-reino); em segundo plano abre um fundo muito delicioso de traços herbáceos e minerais

INTENSIDADE	baixa		alta
DOÇURA	seco		doce
ACIDEZ	baixa		alta
TANINO	baixa		alta
CORPO	leve		encorpado
PERSISTÊNCIA	curta		longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

elegante e muito envolvente, tem taninos polidos e marcantes, acidez suculenta e ótima intensidade frutada e especiada, cheio de finesse

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro		gado		caça		curada
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
DA TERRA		hortaliças		legumes		cereais		cogumelos
AMIDOS		massas		risotos		polenta		tubérculos
TEMPEROS		pimentas		ervas		especiarias		aromáticos
DOCES		oleginosas		frutas		sobremesas		chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguíça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola